

BRASSERIE  
LE  
PARIS

**Suggestion du Chef**

**Entrées**

Terrine von der Lachsforelle auf Rote-Beete-Carpaccio

14,50 €

*Salade Carpe Diem*, mit Avocados, Orangenfilets, Fenchel, gebr. Garnelen

18,50 €

Hausgemachte *Foie Gras de Canard*

24,50 €

**Plats Principal**

Froschschenkel mit Tomatensauce, Spinat und Bratkartoffeln

24,50 €

*Moules Frites*, Miesmuscheln in Safran-Weißweinsauce mit Pommes Frites

26,50 €

Seeteufelfilet mit Krustentiersauce, Wintergemüse und cremiger Polenta

34,00 €

Steinbutt auf der Haut gebraten mit Sauce Vierge und Amandine Kartoffeln

42,00 €

*Dry Aged Entrecôte* mit geröstetem Kürbis und Kastanienpüree

35,00 €

**Dessert**

Flammierte Cognac Banane mit Karamell- und Vanilleeis

9,50 €

Himbeermousse

8,50 €

Dessert Variation

12,00 €